

تشيز كيك بالأوريو

تشيز كيك بالأوريو

المقادير:

- 24 حبة بسكويت أوريو
- 3 ملعقة كبيرة زبدة
- 3 علب جبن الكريمة
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 3 بيضة

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350 درجة مئوية.
2. توضع 16 حبة أوريو في وعاء وتطحن جيدا.
3. تضاف الزبدة الى الأوريو وتخلط المكونات.
4. يوضع الخليط في صينية خاصة للتشيز كيك وترص لتشكيل القاعدة.
5. يخفق جبن الكريمة مع الفانيليا والسكر بالخفاقة الكهربائية.
6. يضاف البيض لخليط الجبنة ويخفق جيدا.
7. تكسّر باقي البسكويت الى قطع وتضاف الى خليط الجبنة والبيض.
8. يضاف المزيج الى قاعدة البسكويت وتدخل الصينية الفرن لمدة 45 دقيقة.
9. توضع الصينية في الثلاجة لمدة 3 ساعات قبل التقديم.